



✱ *Royal Garden Cafe*

# STARTER



シャドークイーン、新じゃが、インカのめざめのフライ  
アイオリソース ¥600(税込)



リコッタ&ほうれん草のラビオリ  
オリーブレモンバター ¥700(税込)



中トロ鮪といぶり漬けのタルタル 山葵ソース  
¥850(税込)



バターミルクチキン唐揚げ  
ロメスコガーリックとメープルバルサミコ ¥900(税込)



海老、ブラウンマッシュルーム、  
チョリソーのアヒージョ ¥950(税込)

# STARTER



グリルソーセージとレッドキャベツ  
フレンチマスタードを添えて **¥950(税込)**



オリーブマリネとスモークゴーダチーズと  
パンチェッタ **¥950(税込)**



(国産) ムール貝ココット蒸し バケット添え  
**¥1,580(税込)**



パテドカンパーニュとクミンがきいた  
ビーツサラダ仕立て **¥850(税込)**



# SOUP / BREAD



季節のスープ  
※季節によって内容が異なります。

¥1,200(税込)



帆立のフランとマッシュルームスープ ¥1,200(税込)



2slices カンパーニュ バターホイップ ¥400(税込)

# FRESH SALAD



ロイヤルガーデンサラダ “グルマン”

¥1,580(税込)



スパイシーシュリンプグリルとバターナッツ、  
ミモレットチーズのサラダ ¥1,480(税込)



グリーンのカスクスをまとったロメインレタスと  
アボカドサラダ ¥1,300(税込)

# MAIN



ハーブ鶏のロースト クラフトコーラソース  
ワイルドライス添え **¥2,500(税込)**



ワンポンドスペアリブとリンゴの  
キャラメルロースト添え **¥2,800(税込)**



牛ほほ肉の和風煮込み マッシュポテト添え  
**¥2,800(税込)**



牛サーロインのポワレ チミチュリソース  
**¥2,800(税込)**



クリスピーサーモンのソテー 青のり豆腐ピューレ  
**¥2,300(税込)**



# PASTA / RICE



6種旬菜ペペロンチーノ コンソメ仕立て  
¥1,600(税込)



ペスカトーレリングイネ  
¥1,800(税込)



ブッコリとペンネをつかった海老、いか、  
ムール貝のショートパスタ ¥2,000(税込)



旬の炊き込みご飯  
※季節によって内容が異なります。 ¥1,600(税込)

# PIZZA



ルーローハン 江戸菜と十六穀米、半熟卵添え  
¥1,600(税込)



マッシュルームとトリュフオイルのピザ  
¥2,000(税込)

当店で使用してるお米は国産米です。

# DESSERT



マスカルポーネプリン エスプレッソ添え  
¥850(税込)



ビーツのガトーショコラ ピスタチオアイス添え  
¥1,000(税込)  
※ラム酒を使用しています。



バスクチーズケーキ オレンジコンフィチュールを添えて  
¥850(税込)



ティラミスとカルメ焼き スイートチョコを散りばめて  
¥950(税込)



リコッタチーズのパンケーキ ベリーとキャラメルバター  
¥1,300(税込)

※豊洲店はお取り扱いがございません。

✱ *Royal Garden Cafe*